bon grasso de uitello / & mischialo bene cō la
ducta carne / giongendoui de bone spetie secū
do il cōmuno gusto / ó secundo il gusto del pa
ne: Dapoi fa le tue croste de pasta secūdo la
lusanza di pastelli & ponilo accocer nel forno /
Et come siano cotti togli due rossi doua / De
bono agresto / vn pocho di brodo grasso / & vn po
cho di zafarano / & batti bene queste cose
ī seme / & ponele nel pastello / Et se tu nō sapes
si far le croste cocelo nela padella como se fā
no le torte / Et nel ducto pastello si po metter
vno ó doi pollastri ó vero pippioni / ó capponi,
ó qualunq̄ altro ucello in tegro / ó tagliato.

Er fare vna crostata de pippioni / ó de pollastri &c
In prima fa bollir la carne vn pocho / ch̄ ī co
minci esser presso ch̄ cotta / Et poi tagliala
in pezzi piccholi & frigela cō vno bono lardo,
Dapoi fa nella padella vna crosta de pasta
grossa como è quella de li pastelli & mitti
gli dentro duna carne sopra giongendoui
de le prugnie secche / ó uero cerase / & de poi
togli de bono agresto / vn pocho de brodo gras
so / & octo oua & batti bene queste cose in
seme / & togli del petrosillo maiorana / &
menta / & batti bene queste herbe col coltello /
& dapoi metti tutte queste cose in vna pignat
ta & ponila al focho / cioè / sopra la brascia
tanto chel cocchiaro secomençie imbrat
tare mischolandola continuamente col
ducto cocchiaro / Dapoi metti questo tal bro
detto sopra laditta crostata / & dapoi ponila
al focho come se fusse vna torta / & como
pare ch̄ sia presa mandala ad tauola / &
fa ch̄ la ditta crostata sia dolce / ó bruscha
secundo il comuno gusto / ó como piace al
patrone.

Er fare vn suffritto de carne / ó de pipioni / ó
de pollastri / ó capretto In prima nectali
molto bene & tagliali in quarti / ó vero
in pezzi piccholi / & poneli in vna pignatta
afrigere con bono lardo uolcando spesso uol
te col cocchiaro / Et quando la carne è
quasi cotta getta fore la maior parte del
grasso dela pignatta / Et dapoi togli de bo
no agresto doi rosci doua / vn pocho pocho
de bono brodo & de bone spetie / & mischo
la queste cose in seme con tanto zafra
no ch̄ siano gialle & ponile ī la ducta
pignatta in seme cola carne & lascial
bollir̄ anchora vn pocho tanto ch̄ tutte
queste cose ti parano cotte Dapoi togli
vn pocho pocho de petrosillo battuto me
nuto & ponilo ī seme col dutto soffritto ī
vn piattello & mandalo ad tauola Et que
sto tale soffritto vole esser̄ dolce ó agro
secundo il gusto comuno ó del patrone.

Er fare vn pastello ī vna pignatta Togli p̄
ma de la carne & de bon grasso de uitello,